EMGA SEVERIN

***910.042**

Gebrauchsanweisung	Fondue-Gerät	(D)
Instructions for use	Fondue Set	(GB)
Mode d'emploi	Service à Fondue	(F)
Gebruiksaanwijzing	Fondue Set	(NL)

Ⓓ Fondue-Gerät

Liebe Kundin, lieber Kunde,
jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

Anschluss
Das Fondue-Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Fondue-Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Sicherheitshinweise
- Die Heizplatte und die Gehäuseoberflächen sind bei Betrieb sehr heiß!
- Nicht in den heißen Topf fassen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Schalten Sie das Fondue-Gerät nur ein, wenn der dazugehörige und gefüllte Topf auf die Heizplatte gesetzt wurde. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweisen.
- Verbrauchtes Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und den Topf mit einem Deckel oder ähnlichem abdecken und die Flammen ersticken.
  Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Fett!
- Tragen Sie niemals das heiße Gerät. Siedendes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Den Fondue-Topf nur mit dem zugehörigen Basisgerät benutzen, da hierbei die Heizplatte mit einem entsprechenden Temperaturregler ausgestattet ist.
- Stellen Sie das Fondue-Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage, da Spritzer bei Verwendung von Fett unvermeidlich sind.
- Leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- Die Anschlussleitung von heißen Teilen fernhalten und so legen, dass das Gerät nicht heruntergerissen werden kann.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- **Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei:**
  - **Störungen während des Betriebes,**
  - **jeder Reinigung.**
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch einen externen Zeitschalter oder ein separates Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu

vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Vor dem Gebrauch

Reinigen Sie den abgenommenen Topf vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem feuchten Tuch. Anschließend den Topf gut abtrocknen, damit sich kein Wasser mit Fett vermischt.

Bedienung

- Fett, Brühe oder Käse entsprechend Ihrem Rezept in den Topf geben. Bei Verwendung von Fett oder Brühe muss die Füllmenge innerhalb der Min.- und Max.-Markierung liegen. Die maximale Füllmenge beträgt 1,25 Liter.
- Den Topf auf die Heizplatte setzen und den Netzstecker einstecken.

Fleisch-Fondue

- Den Temperaturregler auf „5“ drehen.
- Fettbrühe oder Fett ca. 20 Minuten vorheizen, bevor das Fleisch in den Topf gegeben wird.
- Die Zubereitungszeit beträgt ca. 1½ - 3 Minuten bei Verwendung von Fett und ca. 3 - 4 Minuten bei Verwendung von Fettbrühe.

Käse-Fondue

- Den Temperaturregler auf „5“ drehen und den Käse unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn der Käse geschmolzen ist, kann der Temperaturregler zum Warmhalten auf ca. „2 - 3“ zurückgedreht werden.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker. Vorsicht! Der Topfboden und die Heizplatte sind noch einige Zeit heiß.

Hinweise zum Garen bei Verwendung von Fett

Decken Sie den Topf beim Aufheizen nicht mit einem Deckel ab. Das Fett und der Gabelhalter könnten dabei überhitzen.
Verwenden Sie nur reine Pflanzenfette. Das Fett muss hocherhitzbar sein, geschmacksneutral, darf nicht qualmen und nicht spritzen. Öle und tierische Fette sind daher ungeeignet.

- Verwenden Sie eine Fettfüllung nur 3-4 mal. Verbrauchtes Fett erkennen Sie daran, dass es unangenehm riecht, schäumt, dickflüssig und dunkler ist.
- Verbrauchtes Fett wird durch die Zugabe von frischem Fett nicht besser, daher das Fett rechtzeitig komplett wechseln.
- Mischen Sie nicht mehrere Fettsorten untereinander.
- Keine zu großen Fleischstücke verwenden.
- Tiefgefrorenes Gargut vor der Benutzung auftauen.
- Das Gargut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Fett nicht überschäumt.
- Bis zum nächsten Garen das Fett verschlossen und kühl aufbewahren.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Heizplatte und Anschlussleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen.
- Verbrauchtes Fett oder Fettbrühe nicht in den Ausguss gießen. Das noch warme Fett in den Hausmüll geben.
- Der Edelstahltopf kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Eventl. festhaftende Käsereste länger einweichen lassen und mit einer Topfbürste entfernen. Den Gabelhalter mit Spritzschutz und die Gabeln mit heißem Wasser unter Zusatz eines leichten Spülmittels reinigen.

Ersatzteile und Zubehör
Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Ersatzteilshop*“.

Entsorgung

Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie
Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

Fondue Set

Dear Customer,
Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

Connection to mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all binding CE labelling directives.

Safety in use
- The hotplate and the pot get very hot during use!
- Do not insert your hand in the hot pot.
- This appliance is not intended for use by any persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only switch on the appliance after the filled pot has been placed onto the hotplate. Only use the pot provided with the appliance. Do not leave the fondue set unattended while it is switched on.
- Do not operate the fondue set if the appliance itself or the power cord show any signs of damage.
- Stale fat may catch fire when overheated. In this case, pull out the plug and extinguish the fire by placing a lid or a metal tray onto the pot.
  Never pour water on hot or burning fat!
- Never attempt to carry the hot appliance. Spilled hot fat may cause severe injuries or burns.
- Only use the fondue pot with the base unit provided as its hotplate is equipped with an appropriate temperature control.
- Set up the fondue set on a suitable heat-resistant surface.
- Make sure that no inflammable materials are adjacent to the fondue set.
- Take care that the power cord does not touch the hot parts of the appliance and place it such that the appliance cannot be pulled down.
- Before the appliance is used, the main body as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must not be used any longer: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- **Unplug the appliance from the mains supply socket:**
  - **after each use,**
  - **in the event of malfunction,**
  - **before cleaning.**
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repair is needed, send the appliance to one of our customer service departments. Addresses can be found in the appendix to this manual.

Before first use
Clean the pot with a damp cloth. Dry it thoroughly afterwards.

How to use your fondue set

– Fill the pot with the required amount of fat, broth or cheese, according to your recipe. When using fat or broth, take care that the level remains between the minimum and maximum level marks. The maximum capacity is 1.25 litres.
– Place the pot onto the hotplate and plug in the appliance.

Meat fondue

– Turn the temperature control knob to position "5".
– Preheat the fat or broth for about 20 minutes before you put in the meat.
– When using fat, the cooking time is approx. 1 ½ to 3 minutes and approx. 3 to 4 minutes when using broth.

Cheese fondue

– Turn the temperature control knob to position "5" and put the cheese into the pot. Stir continuously while the cheese is melting.
– Once the cheese has melted, the temperature control knob can be turned back to position "2" or "3" to keep the cheese warm.

When cooking is finished pull out the plug. **Warning**! The pot and the hotplate are still hot.

Hints on use with fat

Do not cover the pot with a lid during pre-heating. This is to prevent the fat and the fork holder from over-heating. Only use pure vegetable fat. The fat must be suitable for high temperatures, neutral in taste and must not smoke or spill. Therefore oil and animal fat are not suitable.

– Only use the same fat 3 or 4 times. Stale fat smells bad, foams and becomes viscous.
– Do not add fresh fat to stale fat. Always change the fat completely.
– Do not mix different kinds of fat.
– Chop the meat. Only use small pieces of meat.
– Frozen food should the thawed before it is cooked.
– Thoroughly dry the food stuffs to be cooked to avoid that the fat foams over.
– Keep the fat in a closed container and in a cool place.

Cleaning and care

- Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down before cleaning.
- For reasons of electrical safety, the hotplate and power cord should not be treated with liquids and should never be immersed.
- Do not pour used fat or broth in a sink. The warm fat may be discarded with the domestic refuse.

– The stainless steel pot can be cleaned in the dishwasher. Residues of cheese may be removed with a soft brush after the pot has been steeped in water. Clean the lid and the forks in warm soapy water.

Disposal

Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Ⓕ Service à Fondue

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes.

Branchement au secteur
Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension du secteur est conforme à celle indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Cet appareil est conforme aux directives obligatoires relatives à l'étiquetage CE.

Pour votre sécurité
- Le réchaud et le poêlon deviennent très chauds pendant l'emploi.
- Ne pas mettre vos mains dans le poêlon chaud.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Placez toujours le poêlon rempli d'huile sur le réchaud avant de mettre en marche l'appareil. Utilisez uniquement le poêlon livré avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou son cordon d'alimentation est défectueux.
- La graisse usée et surchauffée peut s'enflammer. Dans ce cas, retirez la fiche de la prise, puis posez un couvercle ou autre objet en métal sur le poêlon afin d'étouffer les flammes.
  Ne jamais verser de l'eau sur la graisse chaude ou enflammée !
- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne jamais porter ni déplacer l'appareil chaud.
- Utilisez le poêlon à fondue uniquement avec le réchaud fourni. La plaque chauffante de ce dernier est équipée d'un thermostat approprié.
- Posez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures.
- Évitez la présence d'objets ou de matières inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation toucher une surface chaude et ne pas le laisser pendre dans le passage où il pourrait être accroché.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale :**
  - **après chaque utilisation,**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **avant le nettoyage.**
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et ne doit pas servir à usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode

d'emploi.

Avant la première mise en marche
Nettoyez le poêlon avec un chiffon humide puis sécher soigneusement.

Utilisation
– Selon votre recette, mettez de l'huile, du bouillon ou du fromage dans le poêlon. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les graduations minimum et maximum. La capacité maximum est de 1,25 litres.
– Placez le poêlon sur le réchaud puis branchez l'appareil.

Fondue bourguignonne
– Mettez le bouton du thermostat sur la position «5».
– Préchauffez le bouillon ou l'huile pendant 20 minutes avant d'y mettre la viande.
– Pour l'huile, le temps de cuisson est de 1½ à 3 minutes et de 3 à 4 minutes pour le bouillon.

Fondue savoyarde
– Mettez le bouton du thermostat sur la position «5», puis faire fondre le fromage en remuant continuellement.
– Une fois le fromage fondu, mettez le bouton du thermostat sur la position «2» ou «3» pour maintenir le fromage au chaud.

Retirez la fiche de la prise de courant après utilisation. Attention! Le réchaud et le poêlon sont encore très chauds.

Conseils pratiques
Pendant le préchauffage, ne pas couvrir le poêlon afin d'éviter la surchauffe de la graisse et du repose-fourchette. Utilisez uniquement une huile pouvant être chauffée à haute température.
L'huile ne doit pas dégager de fumée ni provoquer des éclaboussures. Par conséquent, la graisse animale est impropre à la préparation de la fondue.
– Ne pas utiliser la même huile plus de trois ou quatre fois. Une huile usée prend une couleur foncée et une odeur désagréable et devient visqueuse.
– Une huile usée ne peut être améliorée en y ajoutant de l'huile fraîche. Renouvelez toujours la quantité d'huile entière.
– Ne pas mélanger des huiles de qualités différentes.
– Coupez la viande en petits morceaux. Ne pas utiliser des morceaux trop grands.
– Avant la cuisson, fait décongeler les aliments congelés.
– Bien sécher les aliments afin d'éviter que l'huile mousse.
– Gardez l'huile dans un endroit fermé et frais.

Nettoyage et entretien
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, le réchaud et le cordon d'alimentation ne doivent jamais entrer en contact avec l'eau et ne doivent en aucun cas y être immergés.
- Ne pas verser l'huile usée dans l'évier. Une graisse encore tiède peut être jetée avec les ordures ménagères.
- Le poêlon inox peut être nettoyé au lave-vaisselle. Les restants de fromage s'enlèvent avec une brosse à vaisselle. Pour les résidus difficiles, mettez-le à tremper dans l'eau. Le couvercle et les fourchettes se nettoient à l'eau chaude savonneuse.

Mise au rebut

Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Garantie
Cet appareil est garanti par le fabricant

pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

(NL)

Fondue Set

Geachte klant,
Voordat het apparaat wordt gebruikt moet men eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

Aansluiting op het stroomnet
Het Fondue-apparaat op een geaard stopcontact aansluiten dat volgens voorschrift is gemonteerd. De netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje van de fonduepan staat. Het apparaat voldoet aan de CE richtlijnen.

Veiligheidsvoorschriften
- De kookplaat en de pot worden zeer heet tijdens het fonduen!
- Niet met de handen in de hete pan grijpen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Zet het fondue-apparaat alleen aan, als de daartoe behorende, gevulde pan op de kookplaat is gezet. Houdt altijd toezicht op het apparaat.
- Niet in gebruik nemen wanneer het apparaat of het snoer zichtbare beschadigingen vertonen.
- Gebruikt vet kan bij oververhitting ontbranden. In dit geval dient u de stekker uit het stopcontact te trekken en met een deksel of iets vergelijkbaars de pan afdekken zodat de vlammen doven.
  Giet echter nooit water in heet of brandend vet !
- Til het hete apparaat nooit op. Kokend vet kan ernstige verbrandingen veroorzaken.
- De Fondue-pan alleen met het bijbehorende basisapparaat gebruiken dit omdat de kookplaat is uitgerust met een temperatuurregelaar.
- Plaats de fondue pan op een hitte bestendige plaats waar het spetteren geen kwaad kan.
- Licht ontvlambare voorwerpen uit de buurt van het apparaat houden.
- Het netsnoer uit de buurt van hete delen houden en zo neer leggen dat het apparaat niet naar beneden getrokken kan worden.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de hoofdunit en de hulpstukken, die worden aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele schade controleren. Ingeval het aparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen moet men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- **Verwijder de stekker uit het stopcontact :**
  - **Na ieder gebruik**
  - **Bij storingen tijdens gebruik,**
  - **Bij het schoonmaken.**
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbedienings systeem.
- Indien het apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer men deze instructies niet volgt kan er geen aanspraak op evt. schades gedaan worden.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Reparaties aan elektrische apparaten moeten door vakkundige mensen uitgevoerd worden, dit i.v.m. het veiligheidsaspect en om gevaar te voorkomen. Dit geldt ook voor het vervangen van het netsnoer. Stuur daarom uw apparaat op naar onze servicedienst. Het adres vindt men verderop in deze gebruiksaanwijzing.

Voor het in gebruik nemen
Reinig de losse pan met een vochtige doek voordat men deze voor de eerste keer gebruikt. Droog vervolgens de pan goed af zodat water niet met vet in aanraking komt.

Bediening
- Vet, bouillon of kaas al naar gelang van het recept in de pan doen. Bij gebruik van vet of bouillon moet de inhoud binnen de min.-en max.-markering liggen. De maximale inhoud bedraagt 1,25 Liter.
- De pan op het kookplaatje zetten en de stekker in het stopcontact steken.

Vlees-Fondue
- De temperatuuregelaar op „5“ zetten.
- Het vet ca. 20 minuten voorverwarmen alvorens men het vlees in de pan te doet.
- De bereidingstijd bedraagd ca. 1 ½ - 3 minuten bij gebruik van vet en ca. 3 - 4 minuten bij gebruik van bouillon.

Kaas-Fondue
- De temperatuurregelaar op „5“ draaien en de kaas al roerend smelten.
- Als de kaas gesmolten is, kan de Temperatuurregelaar teruggedraaid worden op ca. „2 - 3”.

Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact. Let op! De pan en de kookplaat zijn nog enige tijd heet.

Tips bij het gebruik van vet
Plaats geen deksel op de pot tijdens het voorverwarmen. Dit is om te voorkomen dat het vet en de vorkhouder oververhitten
Gebruik alleen zuiver plantaardige vetten. Het vet moet geschikt zijn voor hoge temperaturen, smaakloos zijn, niet roken en niet spetteren. Olie en dierlijk vet is daarom niet geschikt.
- Gebruik het vet slechts 3-4 maal. Verbruikt vet kan men herkennen wanneer het onaangenaam ruikt, schuimt, dik en donker is.
- Verbruikt vet wordt door toevoeging van schoon vet niet beter, vervang daarom tijdig het complete vet.
- Vermeng geen verschillende soorten vet met elkaar.
- Snij het vlees. Gebruik alleen kleine stukjes voor het fonduen.
- Ingevroren voedsel eerst laten ontdooien voordat men het kookt.
- Het voedsel wat men kookt moet goed droog zijn zodat het vet niet overschuimd.
- Berg het vet op in een gesloten container in een koele plaats.

Schoonmaken en onderhoud
- Voor het schoonmaken moet men eerst de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.
- Kookplaat en netsnoer voor veiligheidsredenen niet met vloeistoffen behandelen en nooit onderdompelen.
- Verbruikt vet of bouillon niet in de gootsteen gieten. Warm vet mag men weggooien bij het huisvuil.
- De roestvrijstalen pan kan in de vaatwasser gedaan worden eventuele vastzittende kaasresten langer laten inweken en met een zachte afwasborstel verwijderen. De deksel en de vorkjes in warm water en zeep schoonmaken.

Weggooien

Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Garantieverklaring
Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.